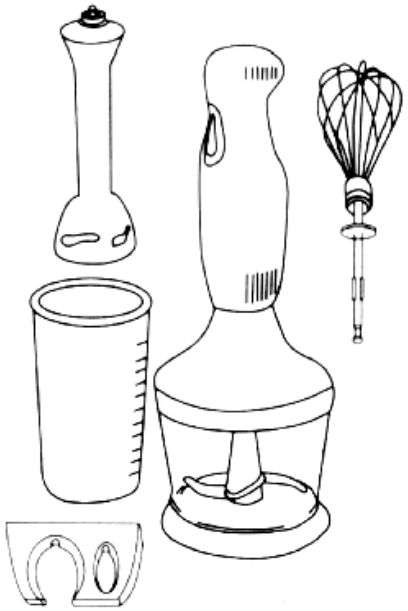
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA MANUAL
ED-216



ESTIMADO CLIENTE
Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

INSTRUCCIONES DE USO
La batidora manual es multifucional y esta diseñada para ser compacta y esquisita con una durable calidad. Sin importar lo que ud desee preparar, ya sea ésto, sopa, mayonesa, comida para bebe, malteada etc…el uso de esta unidad lo hará mas facil para ud.

Al mismo tiempo son muy fáciles de limpiar y pueden proveer mucha comodidad a su vida cotidiana.

SEGURIDAD
- Antes de preparar alimentos para ancianos o bebes debe verificar que las partes lavables hayan sido esterilizadas.
- No toque la cuchilla cuando la unidad este conectada.
- Mantenga sus dedos, cabello, ropa y otros objetos alejados de la unidad cuando ésta esté en funcionamiento.
- Desconecte de la fuente de poder cuando desee cambiar de ajuste o cuando no esté en uso.
- No mezcle aceite caliente u otros ingredientes aceitosos.
- Evite que los niños o personas que no conocen sobre la correcta operación de la unidad, la usen, a menos que se les de la instrucción adecuada y lo hagan bajo supervisión.
- No coloque el cable sobre una superficie caliente ni permita que cuelgue de la mesa, para evitar accidentes.
- No toque las cuchillas filosas.
- Antes de limpiar el contenedor, asegúrese que la cuchilla haya sido retirada
- No abra la tapa superior cuando la unidad todavía este funcionando
- Cuando procese ingredientes particularmente gruesos, no lo haga por mas de 20 segundos continuos, cada 4 minutos debe dejar un descanso a la maquina para evitar sobrecalentamientos.
- Esta unidad es solo para uso familiar.
- Si encuentra que el cable de poder se ha dañado , refiera su reparación a personal técnico calificado, no intente reparar ud mismo.

USO DEL PICADOR
El picador puede ser usado en carne, queso, vegetales, vainilla, pan, gallegas, etc.
No use con ingredientes muy duros como café, granos, cubos de hielo o chocolate, para evitar dañar la cuchilla.

1. Retire los huesos de la carne y córtela en trozos pequeños de 1-2 cm. de tamaño.
2. Ajuste la cuchilla de picado en la barra central del contenedor
3. Vierta los ingredientes en el contenedor
4. Cubra con la tapa del recipiente y asegúrela firmemente
5. Coloque el mango y gírelo para asegurarlo.
6. Conecte a la fuente de poder, sostenga firmemente y luego presione abajo la tecla de velocidad.
7. Luego del uso, desconecte y desensamble los acoples

Guía de picado

Ingredientes	Volumen max. (recomendado)	Tiempo aproximado necesario (Seg.)
Carne	30g	10-30
Vainilla	20g	20
Queso	150g	30
Pan	1 porción	20
Huevo cocido	2	5
Cebolla	100g	10

USO DEL BATIDOR DE HUEVOS

Este acople puede ser usado para mezclar una cantidad pequeña de comida, como huevos, crema blanca, postre instantáneo, torta esponjosa.

No intente procesar alimentos voluminosos, o duros como mantequilla o azúcar para evitar daños al acople.

1. Ajuste el acople en su lugar.
2. Fije el conector en el mango y asegúrelo firmemente.
3. Coloque los ingredientes en el contenedor.
4. La cantidad de huevos no puede ser mas de 4, y la crema no puede ser mas de 400 mm 3(3/4)
5. Conecte a la fuente de poder, para evitar salpicar, ajuste en velocidad baja primero y luego rote la unidad hacia la izquierda.
6. No sumerja completamente en un ingrediente liquido.
7. Luego de usar, desconecte de la fuente de poder y retire el acople.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar, apague y desconecte de la fuente de poder.
- No toque las cuchillas por que son filosas.
- Tenga cuidado especial al preparar alimentos para ancianos o bebes , esterilizando las partes lavables que entran en contacto con el alimento.
- Algunos ingredientes como azúcar pueden dejar pigmentos en la superficie plástica del contenedor, en tal caso puede usar un trapo levemente humedecido en una solución jabonosa para limpiarlos.
- Para limpiar los acoples (mango, picador y batidor de huevos) use un paño húmedo en solución jabonosa y luego seque completamente. No sumerja en agua o límpielos con agentes limpiadores cáusticos.
- Para limpiar, la cuchilla de picado, mezclador, batidor, copa de mezcla y contenedor, vierta medio vaso de agua en la copa de mezcla, agregue un poco de solución jabonosa y sumerja el mezclador en el agua y comience a mezclar. Luego desconecte y seque completamente. También puede usar un trapo húmedo y luego secándolo.

PRIMER USO

- Retire todos los empaques plásticos que venían con la unidad.
- Limpie todos los acoples.
- Antes de conectar verifique que el tipo de voltaje local sea el mismo requerido por la unidad (indicado en la etiqueta de especificaciones)

DESCRIPCION DE LA UNIDAD Y ACCESORIOS.

1. Batidora Manual
    a. Botón de Velociad
    b. Copa de mezcla
    c. Mango
    d. Mezclador (desmontable)
2. Picador
    a. Tapa
    b. Contenedor
    c. Cuchilla de picado
    d. Batidor de huevos
    e. Conector del batidor de huevos
    f. Batidor.

No vierta mas de 500ml de agua en la copa de mezcla.

MEZCLA EN UNA CACEROLA

Mueva la cacerloa caliente lejos del fuego y luego espere a que se enfríe a menos de 70“C, para evitar el sobrecalentamiento de la unidad.

- Instale el mezclaor, y asegurelo firmemente.
- Conecte a la fuente de poder, y sumerja el mezclador en los ingredientes antes de encender para evitar salpicaduras.
- Sostenga la copa de mezcla firmenente y pulse hacia abajo el botón de velocidad. No sumerja el mezclador completamente cuando procese ingredientes liquidos. Opere en un movimiento vertical. Cuando termine, apage la unidad, desconecte y limpiela.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO